



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	29 พ.ย. 2554	21	7541	5



เรื่อง
เมืองล้านนา
ปีที่ ๑๓

“ก๋อ่งข้าว”

ก๋อ่งข้าวล้านนา

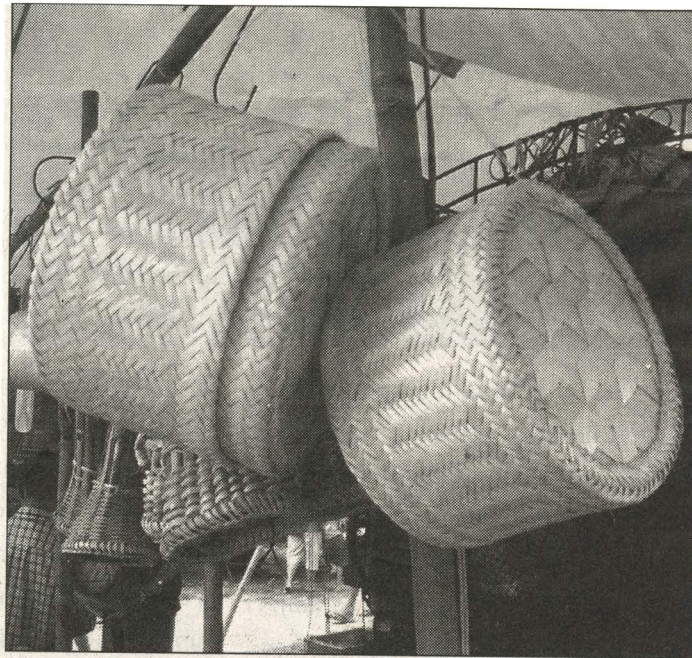
๖
วณ

ธรรมเนียมในการบริโภคข้าวของคนไทยนั้นมีมาตั้งแต่สมัยโบราณ โบราณ ในยุคสมัยไหนคงไม่อาจกล่าวย้อนได้ สิ่งหนึ่งที่คนโบราณได้กระทำควบคู่กับวัฒนธรรมการบริโภคข้าวก็คือ การหาภาชนะใส่ข้าวเพื่อเก็บข้าวสุกให้คงสภาพความร้อนได้นานก่อนถึงเวลากิน ภาชนะใส่ข้าวประเภทหนึ่งที่คนไทยนิยมนำมาใส่ข้าวมีชื่อเรียกหลายชื่อตามแต่ภูมิภาค ในภาคอีสานจะเรียกภาชนะบรรจุข้าวเหนียวว่า “กระต๊อบข้าว” ในภาคกลางจะเรียก “กล่อ่งใส่ข้าวเหนียว” ขณะที่ในภาคเหนือดินแดนบ้านเราจะเรียกภาชนะเดียวกันนี้ว่า “ก๋อ่งข้าว”

ว่ากันว่ากล่อ่งใส่ข้าวเหนียว กระต๊อบข้าว หรือก๋อ่งข้าวนี้เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านซึ่งจะแตกต่างกันไปในแต่ละที่ แต่โดยส่วนใหญ่แล้วกรรมวิธีการทำก็จะคล้ายกันจะแตกต่างกันบ้างในรายละเอียดบางส่วน อย่างเช่น กระต๊อบข้าวของอีสานนิยมสานจากไม้ไผ่เป็นสี่จากธรรมชาติไม่มีลวดลาย ขณะที่ก๋อ่งข้าวของ



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	29 พ.ย. 2554	21	7541	5



ทางภาคเหนือจะนิยมทำจากใบลานสานและทำจากไม้ไผ่ แต่จะแตกต่างกันที่ลวดลายของภาคเหนือจะมีสีลวดลายสวยงาม

ที่หมู่บ้านไผ่ปง ตำบลเมืองมาย อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง เป็นหมู่บ้านที่มีชื่อในการทำข้องข้าวเป็นอย่างมาก กว่าร้อยปีมาแล้วที่ชาวบ้านที่นี่สืบสานภูมิปัญญาดั้งเดิมในการทำข้องข้าวเหนียวมาจากบรรพบุรุษ แต่เดิมพวกเขาจะสานเพื่อแลกกับข้าวสารจากหมู่บ้านอื่น 'ทว่าในปัจจุบันเริ่มมีการซื้อขายแลกเปลี่ยนกันด้วยเงิน

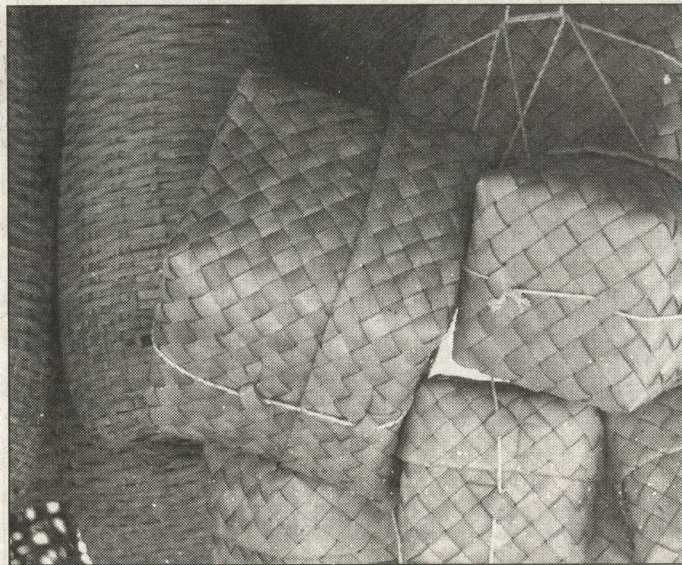
จากตำนานที่เล่าถึงชุมชนในเมืองแจ้ห่ม มีความน่าสนใจทำให้เราได้ทราบถึงอดีตที่มาของกลุ่มชนนี้ว่า แต่เดิมเมืองแจ้ห่มเป็นถิ่นที่อยู่ของชาวลัวะ ซึ่งแบ่งเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มที่อาศัยอยู่บนดอยจะเรียกตนเองว่า "ลัวะ" ส่วนอีกกลุ่มจะอาศัยอยู่บริเวณที่ลุ่มเรียกตนเองว่า "แจ้ะ" ทั้งกลุ่มชาวลัวะและชาวแจ้ะต่างก็ตั้งชุมชนอยู่ในเขตเมืองแจ้ห่ม ขณะที่ชนพื้นเมืองทั้งสองกลุ่มอยู่กันอย่างสงบสุขนั้น ก็ถูกพญาหลวงคำแดง ซึ่ง



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	29 พ.ย. 2554	21	7541	5

ปัจจุบัน

ต่อมาบริเวณเมืองที่อยู่เดิมของพวกแจะเกิดแผ่นดินถล่ม เจ้าเมืองและชาวบ้านก็หนีตายไปหมด ส่วนพวกแจะที่รักถิ่นฐานเดิมของตนเองรู้ข่าวเมืองถล่มผู้คนหลบหนีออกไปจากเมืองหมดแล้ว จึงอพยพกลับมาตั้งบ้านเรือนใหม่ใกล้ๆ กับเมืองเก่า แต่ด้วยความกลัวว่าแผ่นดินจะถล่มขึ้นมาอีก พวกแจะจึงเดินห่มตัว คือขย่มตัวทำให้ตัวเบาจนกลายเป็นนิลส์ต่อมาชาวบ้านจึงเรียกพวกนี้ว่า “แจะห่ม” ก่อนจะเพี้ยนมาเป็น “แจ้ห่ม”



บ้านไผ่ปง ถือได้ว่าเป็นหมู่บ้านเก่าแก่ของชาวแจะชาวบ้านที่นี่ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเกษตรกรรม แต่เมื่อว่างเว้นจากการทำเกษตรชาวบ้านก็ยังประกอบอาชีพการสานก่องข้าวจากไม้ไผ่ ซึ่งมีความพิเศษไม่เหมือนกับก่องข้าวจากที่อื่นก็คือหลังจากที่นำไม้ไผ่ขางที่จักตอกแช่น้ำเรียบร้อยแล้วจะเริ่มสานจากการสานเส้นใหญ่ขึ้นมาก่อน โดยจะสานจากซ้ายไปขวาขึ้นเป็นฐานรูปทรงก่อนที่จะค่อยๆ ฉีกเส้นไผ่ออกเป็นเส้นที่เล็กลงเรื่อยๆ จนปรากฏเป็นลวดลายต่างๆ อาทิ ลายจันเกี้ยว

เป็นทหารของพญางำเมืองแห่งเมืองภูเกมยาวหรือพะเยา ยกทัพมาตีบ้านเมือง พวกลัวะและแจะที่กลัวตายจึงได้อพยพย้ายหนีไปอยู่รวมกันที่อื่น ซึ่งภาษาเหนือเรียกการรวมกลุ่มกันหลาย ๆ คนเป็นกลุ่มใหญ่ว่า “ซ็อน” ต่อมาจึงเรียกชื่อหมู่บ้านนี้ว่า “แจะซ็อน” ส่วนพวกแจะบางกลุ่มก็หนีไปซ็อน เลยเรียกเป็น “แจะซ็อน” และเพี้ยนมาเป็น “แจ้ซ็อน” ใน



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	29 พ.ย. 2554	21	7541	5



**“บ้านไผ่pong ถือได้ว่าเป็นหมู่บ้านเก่าแก่
ของชาวแฉะชาวบ้านที่นี้ส่วนใหญ่จะประกอบ
อาชีพเกษตรกรรม แต่เมื่อว่างเว้นจากการ
ทำเกษตรชาวบ้านก็ยังประกอบอาชีพการ
สานก่องข้าวจากไม้ไผ่ ซึ่งมีความพิเศษไม่
เหมือนกับก่องข้าวจากที่อื่น...”**

ซึ่งเป็นลวดลายดั้งเดิมที่ทำกันมานานแล้ว และลายจันแปดกลีบที่เป็น
จุดเริ่มต้นในการพัฒนาลวดลายจากเดิม นอกจากนั้นยังมีลายดอกแก้ว
ลายประแจเงิน ลายกัมเบ้อและลายกัมบี้ ลายสองตั้ง ลายสามตั้งที่เป็น
พื้นฐานในการสาน

การสานก่องข้าวของบ้านไผ่pongจะนิยมใช้ไผ่ในการสานที่ค่อนข้าง
หนาหนากว่าการสานอย่างอื่น ซึ่งมีส่วนประกอบด้วยกันสามส่วนคือ ฝา
ก่อง ตัวก่องข้าวและฐานก่องข้าวที่ทำจากไม้สองแผ่นไขว้กันเป็นรูป
กากบาท ผูกติดไว้กับมุมส่วนกันของก่องข้าวด้วยหวาย ส่วนตัวก่อง
ข้าวตรงกลางจะมีมุมสี่เหลี่ยมขึ้นมาตรงช่วงกลางจะเป็นกระเปาะ ช่วง
ปากก่องจะก๊ว ฝาปิดก่องข้าวทำเป็นมุมสี่เหลี่ยมในแต่ละมุมเพื่อให้รับ
กับส่วนกันและมีไม้ไผ่ขัดตรงฝาเป็นรูปกากบาท



ชื่อหนังสือพิมพ์	วันที่	ปีที่	ฉบับที่	หน้า
เชียงใหม่นิวส์	29 พ.ย. 2554	21	7541	5

ลวดลายของกองข้าวบ้านฝางนั้นจะนิยมย้อมสีดำซึ่งได้จากเปลือกของต้นหิยและต้นคราม แต่ปัจจุบันพืชทั้งสองชนิดนี้หายากขึ้น ชาวบ้านจึงใช้สีดำเคมีมาย้อมเฉพาะส่วนที่เป็นลวดลาย แต่บางบ้านก็นิยมทำเป็นสีธรรมชาติของฝั่วนั้นๆ การสานกองข้าวแบบนี้ มีกรรมวิธีในการสานอย่างสองชั้นด้วยฝัเส้นเดียวกันคือทั้งชั้นที่หนึ่งและชั้นที่สองจะสานรวมกันเป็นภาชนะเดียวไปเลย ก็เพราะว่าเดิมทุกบ้านจะหุงข้าวในตอนเช้าแล้วกินไปจนถึงเที่ยงวัน ดังนั้นเพื่อให้ข้าวสุกมีความอุ่นอยู่ได้นาน ชาวบ้านจึงมีการสานกองข้าวให้เป็นสองชั้น เพื่ออากาศภายในจะได้ไม่ถ่ายเทมากนัก เป็นฉนวนไม่ให้อากาศที่ร้อนผ่านออกมาหมด ทำให้ข้าวที่อยู่ในกองข้าวนั้นอุ่นอยู่ได้นาน นอกจากนั้นยังมีความทนทานและการใช้งานอยู่ได้นานอีกด้วย การสานกองข้าวของชาวบ้านฝางนี้จะใช้วิธีการตอกแบบตอกปั้น คือการตอกตามแนวไม้ฝัแบบขนานไปกับหลังฝัฝั ซึ่งนิยมใช้ฝัไม้ฝัในการสาน

ปัจจุบันการทำกองข้าวของชาวบ้านฝางยังคงทำกันอยู่และไปมีการพัฒนาการสานจากกองข้าวมาเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น เช่น เสื้อ กระเป๋า ของเล่นเด็ก เป็นต้น ซึ่งชาวบ้านบอกว่าการพัฒนาไปตามยุคสมัยแต่ยังคงการใช้ไม้ฝัเป็นวัสดุหลัก

กองข้าวบ้านฝางได้รับความ อย่างมากในหมู่คนเมืองทั่วไปที่รับประทานข้าวเหนียว โดยเฉพาะเอกลักษณ์อันสวยงามของลวดลายที่ไม่เหมือนใครยังคงทำให้กองข้าวที่นี่ได้รับความนิยมอย่างไม่เสื่อมคลาย

จักรพงษ์ คำบุญเรือง
jakpong@chiangmainews.co.th